



# *Tortas de Chocolate*

— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# Selva Negra

---

## INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 150 gr de Azúcar
- 150 gr de Harina
- 15 gr de Cacao amargo
- Mermelada de Guinda Acida
- Cerezas en conserva
- Crema batida
- Almíbar pastelero

## ASÍ SE HACE:

Para el bizcocho:

Batir los huevos con el azúcar a blanco, incorporar harina con cacao, y hornear a 180° por aprox. 30 minutos.

Para el almíbar:

Hervir agua junto a azúcar, cerezas en conserva y un poco de licor. Cortar el bizcocho en 3 partes iguales, rellenar, enfriar y decorar.

# Marquesa de Chocolate

---

## INGREDIENTES:

Bizcocho:

- 6 huevos
- 300 g harina
- 300 g de azúcar
- 30 gr cacao amargo

El profesor indicara la elaboración de esta torta en clases.

Relleno:

- 100 cc de crema
- 60 gr azúcar
- 100 cc de leche
- 4 yemas
- 500 gr chocolate
- 400 gr crema semi montada
- 20 gr gelatina en polvo